

【公報種別】特許法第 17 条の 2 の規定による補正の掲載

【部門区分】第 1 部門第 1 区分

【発行日】平成 17 年 12 月 22 日 (2005.12.22)

【公表番号】特表 2004-534527(P2004-534527A)

【公表日】平成 16 年 11 月 18 日 (2004.11.18)

【年通号数】公開・登録公報 2004-045

【出願番号】特願 2002-580036(P2002-580036)

【国際特許分類第 7 版】

C 1 2 N 9/38

A 2 3 C 9/12

C 1 2 N 9/96

【F I】

C 1 2 N 9/38

A 2 3 C 9/12

C 1 2 N 9/96

【手続補正書】

【提出日】平成 17 年 4 月 1 日 (2005.4.1)

【手続補正 1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正の内容】

【特許請求の範囲】

【請求項 1】

10 g/kg 未満の多糖類及びオリゴ糖類を含有することを特徴とする、ラクターゼ液。

【請求項 2】

少なくとも 15 日間の保存後に、10 g/kg 未満の多糖類及びオリゴ糖類を含有する、請求項 1 記載のラクターゼ液。

【請求項 3】

水溶液である、請求項 1 又は 2 記載のラクターゼ液。

【請求項 4】

安定化溶媒を更に含有する、請求項 1～3 のいずれか 1 項記載のラクターゼ液。

【請求項 5】

前記安定化溶媒が、ソルビトール又はグリセロールである、請求項 4 記載のラクターゼ液。

【請求項 6】

少なくとも 1 種類の安定化添加物を更に含有する、請求項 1～5 のいずれか 1 項記載のラクターゼ液。

【請求項 7】

前記添加物が、加水分解されたラクトース、グルコース、マンニトール及び塩バッファーである、請求項 6 記載のラクターゼ液。

【請求項 8】

ラクトースが、10～100,000 NLU/g の量で含有される、請求項 1～7 のいずれか 1 項記載のラクターゼ液。

【請求項 9】

10～70 質量/質量% のグリセロールを含有し、かつ 100 mPa 未満の粘度を有することを特徴とする、ラクターゼ液。

【請求項 10】

前記ラクターゼが、クルイベロマイセス菌株で生成された、請求項 1 ～ 9 のいずれか 1 項記載のラクターゼ液。

【請求項 1 1】

請求項 1 ～ 1 0 のいずれか 1 項記載のラクターゼ液の製造方法であって、ラクターゼの未処理液に存在する多糖類及びオリゴ糖類が、前記ラクターゼ液から分離されることを特徴とする、製造方法。

【請求項 1 2】

前記多糖類及びオリゴ糖類が、クロマトグラフィー工程で未処理のラクターゼ溶液から除去される、請求項 1 1 記載の製造方法。

【請求項 1 3】

請求項 1 ～ 1 0 のいずれか 1 項記載のラクターゼ液が、滅菌フィルターで滅菌されることを特徴とする、滅菌されたラクターゼ液。

【請求項 1 4】

請求項 1 3 記載の滅菌されたラクターゼ液を含有することを特徴とする、乳製品。

【請求項 1 5】

請求項 1 ～ 1 0 のいずれか 1 項記載のラクターゼ液が、牛乳に添加される前に滅菌される、ラクターゼ含有牛乳の製造方法。

【請求項 1 6】

滅菌が、牛乳製造工程にインラインで配置された少なくとも 1 つのフィルターで行われる、請求項 1 5 記載の製造方法。

【請求項 1 7】

前記牛乳が、低温殺菌又は滅菌牛乳である、請求項 1 5 又は 1 6 記載の製造方法。

【請求項 1 8】

請求項 1 ～ 1 0 のいずれか 1 項記載のラクターゼ液が、滅菌される、滅菌されたラクターゼの製造方法。

【請求項 1 9】

ラクターゼ液から多糖類及びオリゴ糖類を分離するためのクロマトグラフィーの使用。